Édition du Midi

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le " Messager agricole du Midi " et " La Vigne Américaine "

FONDATEUR : Léon DEGRULLY

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ

Correspondant de l'Institut
(Académie des Sciences)
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier,
Propriétaire-viticulteur.

et

P. DEGRULLY

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de Législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de Cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit,
Propriétaire-agriculteur.

AVEC LE CONCOURS

de MM. les Professeurs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier
de Présidents de Sociétés agricoles, de Professeurs départementaux d'agriculture
et d'un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs

52e ANNÉE — 1er SEMESTRE

TOME CIII

MONTPELLIER
Bureaux : rue d'Albisson, 1

1935

52e Année. — N° 1. 6 Janvier 1935

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — La nouvelle loi sur la viticulture ; — Blocage et distillation..... 3
L. Rives. — Les hybrides dans l'Aude en 1934..... 8
Ed. Zacharewicz. — La truffe. Sa culture..... 10
J. Bonnet. — La cueillette mécanique des olives..... 14
J. Faure. — La culture du pêcher de plein vent..... 15
Partie officielle. — Production et mouvement des alcools (octobre 1934) — Le décret sur le blocage des vins de la récolte 1934. — La réduction des tarifs de transport des vins et cidres en fûts..... 21
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Syndicat des viticulteurs concentrateurs de France. — Exposition florale internationale d'Antibes..... 22
Bibliographie. — Comptabilité agricole par feuilles mensuelles par Pierre Larue..... 23
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La nouvelle loi sur la viticulture

Contrairement aux diverses informations « émanées de source sûre » l'opposition violente du Sénat au texte adopté par la Chambre des Députés s'est manifestée sous la forme anodine de discours académiques.

La loi tendant à réaliser l'assainissement du marché des vins a pu être promulguée le 24 décembre. Le titre premier vise tout d'abord la résorption des excédents de la récolte 1934 et institue pour la campagne 1934-1935 un régime temporaire en vertu duquel tout viticulteur ayant obtenu, en 1934, 200 hectolitres ou plus, doit justifier de l'envoi à la chaudière d'une certaine quantité de vin de sa production sous déduction bien entendu des quantités de moûts concentrés non destinés à leur transformation en vin.

Des décrets rendus en Conseil des Ministres, fixeront les délais extrêmes de distillation, de livraison et de paiement, ainsi que le pourcentage de la distillation, tenu compte du rendement à l'hectare et de l'importance de la récolte.

La limite inférieure de l'obligation de distiller étant ramenée de 400 hectolitres (art. 10, loi dn 4 juillet 1931 codifiée) à 200, va frapper incontestablement un plus grand nombre d'hectolitres que sous le régime antérieur, mais cette mesure demeure insuffisante et dans tous les cas « inégalitaire ». Il aurait fallu placer le point de départ à 100 hectolitres.

Si, en effet, nous nous reportons à la récolte 1931 (*J. O.* 1er juillet 1932), nous constatons que pour un volume de 57.457.916 hectolitres dans la métropole, 25.765.869 hectolitres seraient touchés par le nouveau régime ; en Algérie, 14.730.406 hectolitres pour une production de 15.053.462 hectolitres.

Des sanctions sont prévues à l'encontre des retardataires : « une pénalité de 2 francs par hectolitre et par jour de retard *pourra être appliquée.*

Ce dernier passage semble, malgré tout, indiquer certaines tolérances : dans le cas, par exemple, où le producteur se trouverait dans l'impossibilité de distiller à la suite d'encombrement des distilleries probablement inévitable.

L'alcool est *obligatoirement livré* à l'Etat, qui doit en effectuer intégralement le paiement dans le mois de la livraison du solde sur les bases suivantes : pour de l'alcool pur mesuré à la température de 15° centigrades.

400 fr. pour les 10 premiers hectolitres ;
350 fr. pour la partie des prestations comprise entre 10 et 50 hectolitres ;
300 fr. pour la partie des prestations comprise entre 50 et 150 hectolitres ;
250 fr. pour la partie des prestations comprise entre 150 et 300 hectolitres ;
200 fr. pour la partie des prestations supérieure à 300 hectol.

Ces prix s'entendent, en outre, pour des alcools rectifiés extra neutres, ou des alcools rectifiés bon goût, titrant au moins 94 degrés d'alcool pur ; ils subissent des abattements de :

40 fr. s'il est livré des flegmes titrant au moins 90 degrés.
60 fr. — — — entre 60 et 90 degrés.

A noter que la fourniture d'alcool peut être remplacée par des livraisons de vin destiné à l'alimentation des troupes, à titre de ration supplémentaire et réglées à un prix correspondant à celui du vin fourni pour la distillation.

Au surplus, et en dehors des prévisions de l'article 2 de la loi du 8 juillet 1933, l'alcool de prestation ne devra en aucun cas être versé à la consommation de bouche. En dehors du vinage et du mutage, l'aboutissement naturel de l'alcool réside dans son utilisation comme carburant, utilisation manifestement insuffisante à l'heure actuelle. Et pourtant les débouchés ne lui manquent pas !

« *L'Argus de l'Automobile* » vient de publier les quantités d'essence et d'alcool mélangées à l'essence absorbées par la production de

l'énergie routière, aérienne, agricole, militaire et marine en **France** de 1929 à 1933.

Le total pour l'essence s'élève en 1933, à **32.282.794 hectolitres** et **1.937.938** hectolites d'alcool ont été incorporés à une partie de cette essence. A eux seuls les moteurs d'automobile ont transformé **30.992.452** hectolitres d'essence soit pour 1.855.174 véhicules : **1670 litres** d'essence et seulement **104 litres** d'alcool par véhicule et par an.

Certes, l'alcool a encore du terrain à gagner pour remplacer l'essence. On y arrivera avec de la persévérance et du temps.

***

Le financement de la distillation obligatoire est assuré en dehors de la vente des alcools, soit pour les vinages ou mûtages et la carburation, par l'augmentation de 5 francs du droit de circulation pour les vins et de 2 fr. 50 pour les cidres et poirés.

Pour compenser cette charge, le ministre des travaux publics a songé à l'abaissement des tarifs de transports *en fûts des vins*, *cidres* et *poirés*.

A cet effet, par une lettre du 19 décembre, les réseaux ont été invités à présenter à l'homologation un tarif temporaire établi sur les bases suivantes :

1° Pour les vins, cidres et poirés remis soit par expéditition de 7.000 kg. ou payant pour ce poids, soit par wagon complet de 7.000 kg. ou payant pour ce poids.

Extension à tous les réseaux du barème prévu actuellement au chap. 17 du tarif P.V. 6/106 avec réduction aux grandes distances :

— de 33 o/o pendant la période du 1er janvier 1935 au 31 mars ;

— de 25 o/o pendant la période du 1er avril au 1er juillet.

2° Pour les vins, cidres et poirés remis par expédition d'au moins 50 kg. ou payant pour ce poids, des barèmes comportant pour les mêmes périodes des réductions analogues à celles de l'alinéa précédent.

Le rapporteur a insisté sur l'inopportunité d'une pareille décision et a fait ressortir que toutes les réductions appliquées depuis 1923 avaient entraîné de lourdes pertes de recettes sans résultats.

TARIFS ANTÉRIEURS	PERTES DE RECETTES
—	—
Tarif temporaire 1923.....	25 millions
— revisé 1923.....	12 —
— temporaire 1925.....	20 —
— revisé 1926.....	25 —
— revisé 1930.....	90 —

Parallèlement le trafic passait :

en 1929	à 2.198.000	tonnes
30	2.246.000	—
31	2.989.000	—
32	2.098.000	—
33	1.943.000	—

Et estimant que le nouveau régime amènerait une nouvelle perte de 50 à 60 millions, il concluait au rejet du projet.

Le Conseil supérieur des chemins de fer a adopté les conclusions du rapporteur, mais le ministre, en vertu de l'art. 9 de la convention du 28 juin 1921, a passé outre.

Le dégrèvement prévu apporte une diminution de 0 fr. 06 le litre pour la majorité des transports, mais sera-il bien efficace ?

Il est à craindre, que seuls les intermédiaires en soient les bénéficiaires.

*
* *

Dans le Titre II sont édictées quelques mesures dont le but est de prévenir la surproduction.

Ne sont plus tolérées que les plantations de un hectare par toute personne ne possédant pas ou n'exploitant pas déjà cette surface de vignes, dans les départements dont la superficie de vignes n'accuse pas d'augmentation depuis 1920 et uniquement en faveur des personnes se trouvant à la tête d'une exploitation distincte telle qu'elle est définie par l'article 6 du décret du 1er août 1931.

Après 10 hectares, 3 hectares, 1 hectare : la porte reste *ouverte* à tous les abus.

L'article 6 organise le marché des plants de reconstitution ou de remplacement. Des décrets à intervenir dans les trente jours fixeront par régions viticoles les cépages « idoines ».

Quant aux vins issus des cépages visés à l'article 6, il est interdit, à partir du 1er août 1935, de les faire circuler pour une autre destination que la vinaigrerie ou la distillerie.

Toutefois, jusqu'au 1er août 1942, cette interdiction n'est pas applicable aux vins livrés directement au consommateur et au débitant par les producteurs ou leur coopérative dans l'étendue de l'arrondissement de récolte et des arrondissements limitrophes.

De plus, jusqu'au 31 août 1945, les transferts de blocage et, par voie de conséquence. de distillation obligatoire, porteront par priorité sur ces vins.

En outre, dans le cas où le marché libre ne pourrait *sans dommage* absorber l'alcool résultant de la distillation des mêmes vins, les pro-

ducteurs seront admis à les livrer à l'Etat à un prix qui ne saurait excéder les trois cinquièmes des prix de cession pour les vinages et les mutages.

Dans l'article 8 sont apportées des restrictions aux plantations de remplacement et, d'autre part, en vertu de l'article 16, les viticulteurs qui justifieront de l'arrachage d'une surface déterminée de vignes, seront exemptés d'une façon permanente de la distillation dans la mesure correspondant à la quantité de vin que cette surface était réputée produire. Ils bénéficieront en outre, par voie de rectification de la nature de culture et du classement de ces parcelles au cadastre d'exonérations fiscales.

Blocage et distillation

La réunion de la Commission interministérielle a eu lieu le 27 décembre. Après avoir entendu les explications fournies par M. Deroy, directeur des Contributions indirectes, d'où il ressort que la récolte 1933-1934 s'élève pour la France à

75.143.622 hectolitres

et pour l'Algérie à 22.042.768 hectolitres et que les stocks représentent pour la France 3.631.717 hectolitres et pour l'Algérie 1 million 595.487 soit une disponibilité totale de

102.413.594 hectolitres.

la Commission a décidé qu'il serait comme précédemment procédé au blocage et sur la proposition Leroy cette disposition portera sur vingt millions d'hectolitres, suivant un barème tenant compte à la fois de l'importance globale de la production et du rendement à l'hectare :

22 o/o	pour une récolte de		400 à	1.000	hectolitres
26 o/o	—	de	1.001 à	3.000	—
30 o/o	—	de	3.001 à	5.000	—
34 o/o	—	de	5.001 à	10.000	—
38 o/o	—	de	10.001 à	20.000	—
42 o/o	—	de	20.001 à	50.000	—
47 o/o	—	au dessus de		50.000	—

Les taux précédents sont majorés de

10 o/o	quand le rendement est compris entre		40 et 80	hl. à l'hectare
20 o/o	—	—	81 et 100	—
30 o/o	—	—	101 et 125	—
40 o/o	—	—	126 et 150	—
50 o/o	—	—	dépasse 150	—

De plus, quand comparativement à l'année 1928 les déclarations de récolte pour 1934 accusent une augmentation de superficie productive,

les quantités de vins fournies par les nouvelles plantations supportent un blocage supplémentaire de 30 o/o.

Ces quantités sont fixées forfaitement d'après le rendement moyen obtenu en 1934 sur l'ensemble de l'exploitation ; toutefois ne sont pas retenues les quantités excédentaires ne dépassant pas 250 hectolitres.

En ce qui concerne la distillation, l'alcool à produire avant le 31 mai 1935 résulte des chiffres ci-dessous :

1 lit. 2	d'alcool pur par hl. de vin pour les récoltes de	200 à	400 hl.
1 lit. 5	—	401 à	1.000 —
2 lit.	—	1.001 à	3 000 —
2 lit. 5	—	3.001 à	5.000 —
3 lit.	—	5.001 à	10.000 —
3 lit. 5	—	10.001 à	20.000 —
4 lit.	—	20.001 à	50.000 —
4 lit. 5	—	au dessus de	50.000 —

Le décret du 29 décembre inséré plus loin, ratifie ces propositions.

P. Degrully.

LES HYBRIDES DANS L'AUDE EN 1934 [1]

Les visites des vignobles d'hybrides, organisées par la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, débutèrent le 27 août chez M. Busquet à Caunettes-en-Val près de Lagrasse. Dans un milieu difficile, exposé à la sécheresse, M. Busquet, collectionneur passionné, cultive un très grand nombre de variétés. Sous le climat de Lagrasse, le sol de M. Busquet est probablement assez phylloxérant. Aussi est-il intéressant, au point de vue de l'étude de la résistance phylloxérique des hybrides, de relever les observations suivantes, effectuées sur des plantations suffisamment anciennes d'hybrides directs. Ces observations m'ont été récemment communiquées par M. Busquet.

Plantation de 12 ans. Se maintiennent vigoureux ou très vigoureux : Seibel 4643, 4877, 4767, 1000, Couderc 3, et 7120.

Plantation de 11 ans : Vigoureux : S. 5213 et 4633

Assez vigoureux : S. 5163 et 5565

Plantation de 9 ans : Vigueur bonne ou ordinaire ; S. 5437, 4643, 5455, 6468, 5575, 6980, 8407.

Vigueur très bonne : S. 5915, 6214, Chambaudière 442.

Il convient de noter pour cette dernière plantation que : S. 5455, 5915 et 6468 se trouvent dans une zone relativement fraîche. En revanche, sont médiocres directs : S. 6905 et 2007.

Quoi qu'il en soit, devant les résultats de M. Busquet, et aussi devant ceux que j'observe dans mes champs d'essais de Monlon déjà anciens, je me demande si plusieurs numéros intéressants ne possèdent pas une résistance phylloxérique plus élevée que je n'aurais osé l'expérer il y a quelques années.

(1) *Bulletin de la Société centrale d'Agriculture de l'Aude*, 30 novembre 1934.

M. Busquet apprécie beaucoup, comme gros producteurs S. 4877 et 6186. On connaît le mauvais comportement de ce dernier numéros sur Rupestris. Il semble que l'on peut et que l'on doit, à l'heure actuelle, propager des numéros qui ont une égale ou une plus grande valeur culturale, et qui donnent un vin de meilleure qualité.

Chez M. Meyer, au domaine de Caragule, nous assistons à l'emballage et à l'expéditions pour Paris, du Seibel 2653 ou Flot d'or. Il est assez piquant de constater que dans une propriété de l'Aude, on ait choisi comme raisin de table, pour l'expédition, un hybride. Le Flot d'or est à gros grains craquants, joliment dorés, et d'excellent goût. Il supporte parfaitement le transport et est apprécié sur les marchés. On sait qu'il est souvent atteint par le millerandage dans les milieux peu favorables à la fructification. On connaît aussi sa sensibilité relative au mildiou. Cette sensibilité n'est pourtant rien, à côté de celle, souvent désespérante, de beaucoup de variétés de raisins de table.

Il y a chez M. Meyer un grand vignoble de 157 Girerd.

A Casagule, ce numéro, qui fait figure de grand ancêtre, continue à se très bien porter et à donner de grosses récoltes, malgré sa faible vigueur constitutionnelle. Il le doit surtout à une taille courte, en tête de saule. 157 Girerd est dépassé aujourd'hui par les hybrides aussi productifs,plus vigoureux et surtout plus résistants aux maladies cryptogamiques. Les conditions économiques actuelles, très différentes de celles de l'époque du 157 Girerd feront que ces nouveaux hybrides ne seront peut être pas, malgré leur supériorité à tous points de vue, une aussi bonne affaire que l'a été le 157 Girerd. Il n'est certes pas parfait. Il exige d'assez nombreux sulfatages, et la cueillette en est pénible. La vendangeuse qui récolte 700 à 800 kilos de raisins par jour avec un cépage ordinaire, ne peut ramasser que 400 kilos de 157 Girerd, nous faisait observer le régisseur de Caragule. Cependant, avec ses 80 hectolitres de moyenne à l'hectare, durant les 20 dernières annés, 157 Girerd a été très intéressant à Caragule, même en 1932.

On saisit bien ma pensée : Je ne conseille pas le 157 Girerd. Je dis simplement que ceux qui, sans attendre le producteur direct parfait osèrent venir aux hybrides il y a 15 ou 20 ans, ne furent pas financièrement déçus par ce numéro.

M. Fabre, à Gasparet, est toujours satisfait du S. 5813 qu'il conduit en gobelet. On sait que ce numéro est du plus haut intérêt pour le Sud-Est, les pays sans antrachnose. « Un aramon amélioré » en disait tout récemment le Capitaine Féraud dans le *Progrès agricole et viticole* : Gros producteur de belles grappes, à gros grains craquants, 5813 peut être utilisé comme raisin de table tardif; très résistant au mildiou, il est extrêmement sensible à l'anthracnose. Incultivable à Monlon, près Toulouse, à cause de cette maladie, il a dû être arraché chez M. Gélis à Ventenac. Il est d'ailleurs trop tardif, pour les régions ou le Carignan ne mûrit pas bien.

A Gasparet, le 7120 sélectionné est très supérieur au 7120 non sélectionné. Cette observation me permet de rappeler une fois de plus, la nécessité de sélectionner boutures et greffons dans les hybrides.

M. Fabre nous montra un superbe plantier de C. 3 direct très prometteur. Ce cépage, depuis longtemps utilisé pour le remplacement des manquants dans les vieilles vignes, semble en effet avoir une résistance phylloxérique suffisante pour être essayé direct.

Chez M. *Razouls*, au domaine de la Prairie, un intéressant essai d'hybri-

des directs à été tenté il y a quelques années. La question phylloxérique, ne se pose pas ici, le sol étant soumis annuellement à la submersion.

Le terrain, compact, humide à certaines époques ne convient pas à tout les appareils radiculaires d'hybrides.

A la Prairie, S. 4643 et 5437 sont loin d'avoir le développement remonté ailleurs. En revanche S. 4986, dont l'appareil radiculaire est cependant plongeant, ce qui logiquement devrait être une contre-indication pour le sol de la Prairie, a une belle végétation ; M. Razouls, lui reproche, à juste titre, de pourrir trop facilement, dans ce milieu spécial. Seibel 1000 Seibel 2007 sont tout à fait remarquables comme végétation et fructification. S. 8745 est bien aussi. Il n'avait pas cette année le rot brun que nous lui avions vu en 1932. S. 2653, et 8214 sont fort joli à la Prairie.

Un arrêt à Fontarèche, chez M. Edmond Bories, où se trouvent des 7120 et des 4643 greffés au millieu de divers viniferas, nous permit de constater une fois de plus, que ces deux hybrides sont moins atteints par la cochylis que les divers viniferas voisins. Certains auteurs estiment, que cette résistance de certains producteurs directs aux insectes ampélophages n'est que relative. Ces insectes préféreraient dit-on, les viniferas, mais si les viniferas n'existaient pas, les hybrides seraient atteints, c'est possible, mais ce n'est pas vérifié. Quoi qu'il en soit, même relative, la résistance à la cochylis est intéressante.

Dans les fertiles alluvions du domaine de Sérame, chez M. le Marquis d'Exéa, tous les numéros en culture sont surchargés de raisins. Les vignes anciennes de S. 4643, 4877, 6468, C. 7120 et C. 3, rivalisaient de production et même de surproduction. On peut en dire autant d'un important greffage de S. 5437, à la 2e feuille, qui portait une récolte considérable.

Le mardi 28 août, on commença chez M. Granel, au domaine de Mazerolettes, par Gaja-la-Selve.

Dans un greffage de 1932 sur 41 B, nous rencontrons les élus de M. Granel S. 5455, 8745, 11803, C. 13.

(*A suivre*) Louis Rives.

LA TRUFFE. -- SA CULTURE

Nous voilà à l'époque où cet intéressant cryptogame qu'est la Truffe va paraître sur les marché, dont les plus importants sont pour le Vaucluse, ceux d'Apt, de Carpentras, de Valréas et de Richerenche. Cette culture joue dans ces arrondissements un rôle des plus importants, au point de vue des rendements rémunérateurs qu'elle procure aux nombreux agriculteurs qui s'y adonnent.

Il nous paraît donc intéressant d'indiquer à nos lecteurs qui désireraient entreprendre cette culture, les conditions nécessaires pour arriver à créer des truffières des plus productives.

Les premières truffières artificielles ont été établies dans le Vaucluse en 1810, par un rabassier du nom de Joseph Talon, de Saint-Saturnin-les-Apt, qui, quelques années auparavant, avait reconnu qu'il y avait une relation intime entre l'existence du tubercule et celle des racines du chêne. Heureux de sa découverte, qui n'était que le fait du hasard, il fit tout son possible pour en conserver le secret ; mais, malgré toutes ses précautions ; il en

tarda pas à être découvert. Plusieurs agriculteurs suivirent son exemple et d'importantes et belles exploitations de chênes truffiers furent créées. La culture des autres départements qui produisent la truffe ne paraît remonter qu'à l'année 1830.

Avant de parler des conditions que l'on doit observer dans la création des truffières artificielles, nous tenons à indiquer les idées que l'on s'est faites sur la nature de la truffe et sur son mode de reproduction. Plusieurs opinions ont été émises à ce sujet : on a prétendu que la truffe était produite sur la racine des arbres par la piqûre d'une mouche. D'autres ont expliqué qu'elle était produite par l'excrétion des racines. Cette relation de la truffe à l'arbre fit naître une autre opinion, celle des glands truffiers, qui eut pour résultat, tout en faisant vendre les glands plus cher, de mettre d'accord, au point de vue pratique, tous ceux qui se sont occupés de la truffe. Enfin, une autre théorie ne tarda pas à prendre naissance, celle du parasitisme.

Aujourd'hui, grâce au microscope, on a fini par déterminer que la truffe était un végétal et que ce végétal était un champignon. Et à ce sujet, je ne puis mieux faire que de conseiller ici la lecture d'un ouvrage très entendu dû à la plume savante du regretté Dr Ferry de la Bellane.

Après cette découverte, des savants ont entrepris des travaux sur la germination des spores de la truffe ; le premier, M. de Grammont de l'Espard, par ses recherches de 1898 avait fait espérer quelques conséquences pratiques, mais il ne semble pas que cet exposé ait reçu confirmation. M. Boulanger, en 1899, et Matruchot, en 1903, communiquaient sur leurs essais, à ce sujet, une note à l'Académie des sciences indiquant qu'ils avaient pu obtenir, par des méthodes différentes, la germination de l'ascosphore de la truffe dans un liquide aqueux stérilisé, qu'ils ont pu cultiver aussi le mycélium provenant de la germination de la spore et le reproduire dans des milieux de cultures pures, aussi bien que les truffes du Périgord (*Tuber melanosparum*) que pour la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*).

Les perithèces qui forment la truffe comestible ont été obtenues dans le premier stade de leur développement, mais dans le laboratoire cette truffe, dépourvue de goût, d'odeur, déformée, n'a pas d'autre intérêt que de compléter la suite des stades d'évolution.

Ces résultats obtenus, M. Boulanger a essayé dans des terrains favorables à la production truffière et plantés en chênes, d'obtenir des truffes en ensemençant le mycélium. Ces expériences n'ont pu répondre à l'attente de ces savants. Il nous faut donc rester sur les conditions d'établissement des truffières, basées sur les observations enregistrées.

Pendant nos tournées dans le département de Vaucluse, nous avons pu enregistrer des enseignements précieux pour la création de truffières artificielles pouvant arriver au maximum de rendement de truffes par hectare.

Choix du terrain. — La première chose à considérer dans la création d'une truffière est le choix du terrain, puisque tous ne sont pas propices à la venue des truffes. Il doit être de préférence argilo-calcaire, renfermer un peu de silice, être autant que possible un peu caillouteux, perméable et peu profond, parce que les truffes y sont plus jolies et plus grosses. Les truffières productives de Vaucluse accusent une dose de calcaire de 34 à 38 o/o mélangé à de l'argile et du sable en petite quantité. Dans les terrains peu riches en calcaire, la truffe vient, mais ces terrains produisent des musquées.

Reste à éviter des sols trop profonds qui favoriseraient des racines pivotantes, au détriment des racines superficielles et traçantes.

Culture. — Le sol étant choisi, on y fera une culture préparatoire au moyen de la charrue. Ce labour sera fait à très peu de profondeur, 0 m. 25 à 0 m. 30 ; on évitera le mélange du sous-sol avec le sol, qui pourrait nuire à la bonne venue des truffes. Cette manière d'opérer permettra de profiter de l'intervalle laissé entre les chênes pour exécuter des cultures intercalaires, et doit être préférée à celle qui consiste à ne cultiver que l'emplacement qui doit recevoir le semis ou les plants.

Choix de la semence. — Le terrain préparé, on s'occupera du choix de la semence. Dans le département, on n'emploie guère pour la création des truffières que le chêne vert et le chêne blanc, malgré que d'autres essences soient susceptibles de produire la truffe comme le noisetier, le pin, le peuplier, etc.

On doit toujours propager le chêne qui donne le plus de truffes dans la contrée où l'on veut établir la truffière. Le choix des glands contribue beaucoup à la réussite ; aussi doit-on y apporter tous ses soins. Les procédés indiqués pour les sélectionner sont très faciles à suivre : on n'a qu'à plonger ces derniers dans l'eau, les mauvais surnagent, les bons tombent au fond. Le poids peut aussi servir d'indication ; un litre de bons glands pèse 600 à 650 grammes. Enfin, il est à conseiller de ne semer que des glands provenant d'un arbre bon producteur et ayant produit jeune.

Si le terrain où l'on crée la truffière se trouve en plaine ou en simple coteau à exposition chaude, le chêne vert sera employé ; aux expositions plus ou moins froides, exposées aux gelées, on emploiera du chêne blanc.

Semis et plantation. — La création d'une truffière peut se faire par semis ou par plantation.

Le semis peut avoir lieu au mois d'octobre ou en janvier. S'il est fait en janvier, la récolte des glands ayant lieu en octobre, on sera obligé de les conserver pour les empêcher de pousser ou de se dessécher. Pour cela, on les met en stratification dans du sable ; dans un tonneau défoncé, par exemple, on place au fond quelques centimètres de sable presque sec, on y met dessus une couche de glands que l'on recouvre par une couche de sable et on continue ainsi jusqu'à épuisement des glands.

Ces glands ne sortiront de là qu'au moment du semis, qui est ordinairement fait sur place, soit sur raies ou sillons, soit par trous ou potets. Ils doivent être enterrés à une profondeur de 5 à 8 centimètres, mais cette profondeur peut être augmentée si l'on a à craindre les mulots et les souris.

L'espacement des allées doit être de 6 à 7 mètres avec le chêne vert et de 10 mètres au moins avec le chêne blanc, qui envahit le terrain beaucoup plus vite.

Il est prudent de semer les glands assez rapprochés dans la rangée, afin de pouvoir les sélectionner ; on laisse d'abord les plus vigoureux, et lorsqu'ils commencent à produire, on enlève ceux qui sont trop rapprochés du pied producteur, de manière à n'avoir plus qu'un chêne tous les 6 ou 7 mètres. Le semis peut aussi se faire en potets au moyen de la pioche ; cette manière d'opérer n'est pas à conseiller.

L'expérience a démontré que la production la plus précoce et la plus abondante était obtenue par les semis en lignes ; on devra donc donner la préférence à ce semis toutes les fois qu'on pourra le pratiquer.

La quantité de semence à mettre par hectare est variable. Pour les semis

en lignes, on emploie ordinairement deux hectolitres de glands de chênes vert et 1 hectol. 50 de ceux de chêne blanc.

On n'attache aucune importance à l'orientation des lignes ; pourtant l'orientation Nord-Sud est la meilleure.

Dans les sols humides et exposés aux gelées, où les semis ne pourraient réussir, l'on peut avoir recours à la plantation. On sera alors obligé de créer des pépinières. Sur un terrain bien préparé et disposé autant que possible de façon à pouvoir être arrosé, on mettra les glands à une distance de 25 à 30 centimètres les uns des autres. Les soins à donner aux pépinières consistent en quelques binages et en quelques arrosages.

Les plants restent en pépinière trois ans. Au bout de ce laps de temps, ils sont mis en place à une distance de trois mètres par arbre et 7 mètres en lignes pour le chêne vert, et 10 mètres pour le chêne blanc. Il faut avoir soin, avant la plantation, d'enlever la racine pivotante du petit chêne. Lorsque la reprise est assurée, on distance les arbres à 6 mètres, en ne conservant que ceux qui sont développés.

Cultures. — Les binages faits à la charrue ou à la pioche doivent être peu profonds. Ils ne doivent consister simplement qu'à rompre la croûte qui se forme et à nettoyer le sol des plantes qui peuvent y venir ; on maintient ainsi les truffières très propres et les racines des arbres se développent dans d'excellentes conditions, le sol étant maintenu ameubli. Il est donc à conseiller de répéter ces cultures, et cela jusqu'au mois de juillet, afin d'assurer une bonne récolte même après les étés très secs.

Ce n'est qu'au bout de six à dix ans qu'on commence à récolter ; on verra plus loin qu'avec des soins bien entendus et des fumures, on peut récolter à quatre ans.

En supposant que la truffière commence à produire la sixième année, le sol reste, par le fait, six ans sans donner des produits, ce qui occasionne, au bout de ce temps, une forte dépense. Pour remédier à cet état de choses, on a conseillé de faire des cultures intercalaires qui ne nuisent nullement à la production des truffières. Ces culture intercalaires, que l'on pratique, sont les suivantes : l'orge, le seigle, le blé, la vesce et le sainfoin. Ces cultures peuvent donner au propriétaire un revenu jusqu'au moment où les truffières produiront. Elles cesseront donc lorsqu'on s'apercevra que le sol se dénude par places surtout aux pieds des arbres, phénomène qui indique que la production des truffes est proche.

Mais on pourrait encore doubler le produit des truffières en y adaptant la culture de la vigne là où le sol pourrait lui convenir. Cette culture ne nuit absolument pas à la production truffière, au contraire, puisque c'est au pied des souches que l'on trouve les plus belles truffes et cela à cause du non desséchement du sol étant abrité par les pampres.

Les premiers essais de ces deux cultures ont été entrepris par M. Rousseau de Carpentras, qui en a obtenu d'excellents résultats, si bien qu'aujourd'hui on opère ainsi dans la plupart des terrains. Nous conseillons comme porte-greffe de donner la préférence aux hybrides de Berlandieri qui, étant reconnus comme améliorant la qualité et activant la précocité, feraient très bien pour les raisins de table précoces tels que l'Admirable de Courtiller, le Chasselas doré, la Madeleine Angevine et le Joannenc qui supportent très bien l'expédition.

Avec la culture de la vigne, les travaux et les fumures étant renouvelés

chaque année dans les truffières faciliteront l'accroissement des arbres et pourront donner, comme chez M. Rousseau, des truffes à quatre ans. En outre étant plus vigoureux, ils supporteront mieux la taille qui se fait ordinairement sur les sujets jeunes et sur les sujets vieux truffiers.

(*A suivre*)

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

LA CUEILLETTE MÉCANIQUE DES OLIVES

En raison de la cherté de la main-d'œuvre, la cueillette de l'olive a été jusqu'à ce jour une des principales causes qui a empêché en France à la culture de l'olivier de prendre toute l'extension qu'elle aurait dû, sur les terrains où d'autres cultures ne peuvent prospérer.

Aussi dans ces dernières années, on s'est préoccupé dans les milieux oléicoles de substituer la machine à la main humaine.

A ce jour les appareils de deux types : les premiers mûs par un petit moteur ou à main possèdent comme partie travaillante, un cylindre vertical ou horizontal muni d'ailettes qui tournent rapidement, les ailettes en caoutchouc ou en métal frappant les olives, les font tomber.

Divers appareils existent : nous nous bornerons à résumer les qualités que doit posséder un bon cueilleur d'olives.

Ces qualités doivent être les suivantes :

1° Faire tomber les fruits sans les rejeter au loin ; toujours au-dessous du milieu où travaille l'appareil ; l'emploi de larges corbeilles et de bûches placées sur le sol devant permettre de les réunir rapidement ;

2° Meurtrir aussi peu que possible les olives ;

3° Eviter la chute des feuilles ;

4° Eviter de meurtrir les brindilles et rameaux ;

5° Appareil léger, maniable ; susceptible de pénétrer à l'intérieur de l'arbre ; de pouvoir travailler entre les branches sans entraîner et arracher les jennes rameaux ;

6° De pouvoir atteindre, sans faire usage de l'échelle (pour les arbres de hauteur moyenne), les rameaux supérieurs, après avoir débarrassé les inférieurs de leur récolte ;

7° Appareil mobile dans sa partie travaillante pouvant aussi bien peigner les rameaux en position verticale, oblique ou horizontale ;

8° Coût de l'appareil réduit, à la portée des plus petits oléiculteurs ; d'une valeur ne dépassant pas celui de la journée d'un ouvrier.

Toutes ces conditions semblent être réalisées dans un appareil, dont la marque a été déposée, et qne nous avons soumis plus de 20 fois aux essais depuis 3 mois ; son travail est excellent sur les oliviers bien entretenus, il devient forcément un peu plus lent, sur les arbres négligés, garnis de vieux bois.

Il se compose d'un peigne en métal, dont les dents ont été établies à un écartement devant permettre de faire tomber toutes les olives ; cet écartement est suffisant pour éviter la rupture des brindilles, lorsqu'elles sont prises entre les dents par 2 à 3 à la fois. Si les olives étaient, dans le milieu intéressé très petites (c'est le cas certaines années très sèches pour une à

deux variétés), il serait possible de diminuer l'écartement des dents, en les entourant toutes ou seulement une sur deux, d'un petit tube en caoutchouc.

La longueur et la courbure des dents ont été établies afin que les rameaux soient arrêtés vers cette dernière, sans venir frotter sur la tige en fer qui les porte et qui pourrait meurtrir les écorces.

Le peigne est mobile sur son axe et peut prendre la position horizontale (pour les branches qui s'inclinent sur le sol), la position oblique ou verticale (s'il s'agit de faire tomber les olives sur les branches en position horizontale ou semi-horizontale) ; il est maintenu dans cette position par un écrou.

Sur ce peigne, ou plutôt sur la tige qui le porte, se trouve une gaine munie d'une vis de serrage qui peut recevoir un manche, court, moyen ou long ; ceci permet (l'ouvrier restant sur le sol) de faire tomber beaucoup d'olives, placées à une assez grande hauteur ; une canne de Provence, un manche quelconque s'adaptant très bien à cette gaine. Il est certain cependant que le maniement du cueilleur d'olives sera toujours plus facile, lorsqu'il sera muni seulement d'un manche court ou moyen et que les rameaux qui portent les fruits seront plus à la portée de l'opérateur ; aussi puisque les ouvriers et ouvrières se servent d'une échelle dans la cueillette à main, rien n'empêchera encore de l'utiliser pour les rameaux élevés, mais ici, on aura moins besoin (vu le grand rayon d'action de l'appareil) de le déplacer plusieurs fois.

Avec cet appareil et au cours de nos derniers essais, nous n'avons fait tomber qu'un nombre insignifiant de feuilles, moins certainement que dans la cueillette à main, nous n'avons pas meurtri les rameaux et récolté sur un arbre, portant un nombre normal de fruits, environ un double décalitre d'olives, en 25-30 minutes.

J. Bonnet,
Ancien Professeur,
Directeur des Services Oléicoles.

LA CULTURE DU PÊCHER DE PLEIN VENT

(suite)

2. — La taille de production

En théorie, taille de formation et taille de production pourraient aller de pair, dès la 2e année de plantation, le pêcher ayant la précieuse propriété de fructifier à l'état jeune. Mais laisser des fruits sur un sujet de deux ans est une mauvaise opération, qui provoque l'affaiblissement de l'arbre alors que les premières années de la vie doivent être consacrées à la formation de la charpente.

On peut laisser quelques fruits à la 3me année, mais la récolte ne peut réellement être envisagée qu'à partir de la 4e feuille. Jusqu'à cette époque, les fleurs « couleront » d'elles-mêmes ; sinon les fruits seront détachés dès la nouaison, en totalité ou en grande partie.

La hâte de récolter est légitime, mais on ne doit pas perdre de vue que les fruits les plus beaux sont ceux des arbres adultes.

La taille de production ne commence donc, en pratique, qu'à la quatrième saison ou, à la troisième au plus tôt. Mais dès la 2e année de taille, il faut se

préoccuper d'*éviter le dénudement des branches de charpente* en taillant à quelques yeux à bois les rameaux nés sur les dites branches : 2 yeux s'il s'agit d'une pousse faible, 4-5-6... yeux s'il s'agit d'une branche forte. De la sorte on atteint la 4e année avec des charpentières garnies de rameaux latéraux ou inférieurs parmi lesquels le sécateur aura un choix facile.

On distingue la *taille d'hiver* (ou en sec) *des tailles de végétation* (diverses tailles en vert). Très souvent, la première, seule, est pratiquée avec soin : c'est un tort de négliger les secondes auxquelles on recourt de plus en plus dans nos régions, malgré le supplément de travail qu'elles occasionnent. Les unes et les autres ne sont pas difficiles et nous avons tenu à les présenter ci-après sous une forme aussi simple que possible, laissant aux producteurs le soin de les compléter dans les détails, au fur et à mesure que la pratique leur en montrera la nécessité.

A. — *La taille d'hiver. — But :* En réduisant le nombre de fleurs et de rameaux, la taille de production améliore la récolte en cours, prépare les récoltes futures et empêche ainsi que l'arbre « saisonne », c'est-à-dire produise irrégulièrement d'une saison à l'autre.

Epoque. — Dans les exploitations importantes, la taille a lieu pendant toute la mauvaise saison, sauf par temps de gel, mais il vaut mieux, quand on peut, tailler assez tard, au moment où non seulement les boutons à fleurs sont bien différenciés, mais où les causes qui provoquent la chute anticipée des bourgeons ont cessé d'agir : corynéum, froid, oiseaux, etc... C'est à ce moment qu'on taille à bon escient.

La taille au moment de la floraison n'est pas recommandable, ni très pratique : on risque d'affaiblir le sujet et de le prédisposer aux attaques des parasites. On pourrait peut-être l'essayer seulement dans le cas d'arbres très vigoureux, habituellement peu productifs.

Les principes qu'il faut suivre :

PREMIER PRINCIPE : **Disposer les coursonnes fruitières en arête de poisson sur les branches charpentières**

Le premier conseil à donner à un débutant est le suivant : *La main passée à plat au-dessus de toute branche charpentière* depuis le tronc jusqu'à l'extrémité, *ne doit rien rencontrer.*

Autrement dit, la partie supérieure des charpentières vers l'intérieur de l'arbre, du gobelet évasé doit être nue, dégagée de toute végétation, et les coursonnes disposées de part et d'autre de la branche, en *arête de poisson.*

Cette disposition complète l'aération et l'ensoleillement des branches, rameaux, fleurs, fruits, déjà amorcée par la taille de formation. On sait que ces conditions sont indispensables à la santé de l'arbre, à sa longévité et à la qualité des récoltes (notamment la coloration des fruits).

Si, au contraire, on conserve les rameaux verticaux de l'intérieur, *ceux que la main rencontre*, on détourne la sève des prolongements et des rameaux latéraux qui, trop ombragés et mal nourris, se développent mal et sont très facilement atteints, dans les régions fraîches tout au moins, par le corynéum.

Donc, il faut supprimer tout ce qui est intérieur.

Comment réaliser la suppression des rameaux intérieurs ? Si on coupe le rameau condamné au ras de la charpentière, il n'est pas sûr que de nouvelles pousses apparaissent à sa place : on risque de dénuder l'emplacement

considéré. C'est pourquoi on conseille de tailler à deux yeux les rameaux ordinaires, 3, 4...*n* yeux les rameaux vigoureux verticaux.

A la suite de cette taille, il se développera plusieurs bourgeons non plus verticaux, mais obliques et si on répète la même opération l'année suivante, on arrivera à obtenir une pousse latérale en arête de poisson, sans causer la dénudation.

Il est cependant des cas où la *suppression des rameaux verticaux s'impose au ras de la branche.*

a) *aux coudes des charpentières et près des prolongements*, c'est-à-dire là où la sève irrigue en abondance les yeux à bois : la pression du courant séveux est alors suffisante pour faire naître des bourgeons sur les empattements ou sur le vieux bois ;

b) *quand on ne risque pas de dénuder l'emplacement considéré*, par exemple, quand il existe suffisamment de rameaux latéraux sur la branche charpentière, au niveau du rameau condamné. L'arête de poisson est entière et point n'est besoin de la compléter.

On estime que l'arête de poisson est entière quand les coursonnes ne sont séparées que par des intervalles de 10 à 15 centimètres.

Que faire des rameaux qui se développent au-dessous des branches charpentières ? Déjà facilement détruits par les attelages, ils subiront la loi générale qui condamne à mort, tôt ou tard et quoi qu'on fasse, les parties privées de lumière.

En attendant leur disparition, rien n'empêche de les conserver en les taillant comme les autres rameaux, et de récolter les pêches qu'ils veulent bien produire, pêches souvent moins colorées parce que moins exposées au soleil.

En résumé, l'intérieur des branches charpentières doit être complètement évidé par la taille d'hiver. Cette suppression des rameaux verticaux, qu'il faut effectuer dès la 1re année, pour éviter des difficultés ultérieures, semble trop considérable à certains qui sont effrayés par la quantité de bois jeune, donc de fleurs, supprimé. Qu'ils se rassurent ; on peut très bien conserver sur les rameaux latéraux des boutons floraux en nombre suffisant pour assurer une récolte satisfaisante.

DEUXIÈME PRINCIPE : **Il faut tendre à rapprocher les fruits des charpentières et faire développer du bois bien placé pour la taille de l'hiver suivant.**

Une pêche située loin de la charpentière solide est fortement secouée par le vent, risque de tomber avant maturité et, toutes choses égales d'ailleurs, est bien moins alimentée en sève que les pêches rapprochées de la charpente.

De plus, il n'est pas désirable qu'une coursonne s'allonge démesurément : si elle est le résultat de 5-6..... 10 tailles, elle est alors comparable à un vieux cep de vigne où la sève circule mal parce qu'arrêtée ou retardée par les coudes, les cicatrices, etc..., de chaque année de taille.

Donc, il faut *restreindre l'élongation des coursonnes verticales*, diminuer la longueur des arêtes, les « rabattre » sur des parties vivantes près des charpentières. Le talent du tailleur consistera *à faire développer sur chacune des coursonnes, près de la charpente, des rameaux de remplacement jeunes*, de l'année, le vieux bois ne fructifiant plus.

Comment arriver à ce résultat ?

1° *Quand la coursonne n'est constituée que par un rameau de l'année*, il faut qu'un ou deux bourgeons bien constitués se développent à la base du dit rameau. La *courbure naturelle* sous le poids des fruits est souvent suffisante pour provoquer ce développement : c'est en effet au point de courbure où s'arrête la sève qu'apparaîtront les remplacements.

D'autres fois, ce seront *les tailles en période de végétation* qui permettront d'atteindre, plus sûrement encore, le résultat cherché.

Dans l'un et l'autre cas, la taille à appliquer est celle indiquée plus loin.

2° *Quand la coursonne est constituée par des bois d'âge divers*, il faut s'appliquer à choisir un rameau vigoureux le plus près possible de la charpentière et le tailler à deux yeux bien constitués, comparables au *courson de la taille Guyot* de la vigne.

Un ou plusieurs rameaux fructifères, plus éloignés de la charpente, seront conservés pour obtenir du fruit : ce seront les *porteurs* analogues aux longs bois de la taille Guyot. On laisse d'autant plus de bois que le sujet est plus vigoureux. Cette taille s'appelle *taille en crochet*.

Enfin les coursonnes vieilles sont rajeunies par ravalement sur un ou plusieurs rameaux vigoureux près des branches charpentières, rameaux taillés suivant leur nature, comme il est dit ci-après.

Troisième principe : **Tailler chaque rameau correctement**

Le bouquet de mai, sorte de coursonne de boutons à fleurs, long de 2 à 5 centimètres, portant un œil à bois à l'extrémité, ne se taille pas. Il est fréquent sur les vieux arbres, rare sur les jeunes (1).

Le *chiffonne* est une production de 5 à 15 cm., faible, flexible, garnie de boutons à fleurs sur toute sa longueur, d'un œil à bois à son extrémité et, plus rarement, d'un ou deux yeux à bois à sa base.

Certains ne la taillent pas, tout comme le bouquet de mai ; mais alors elle pousse par l'extrémité et se dénude par sa base ; la coursonne s'allonge démesurément. D'autre la taillent, sur les yeux à bois de sa base : dans ce cas, pas de production.

Il semble bien qu'on puisse l'*épointer* avec profit. Ce faisant, on supprime bien le bourgeon terminal, l'« appel de sève », mais cela n'empêche pas les boutons floraux de fructifier (exemple de 1934). La sève, refoulée vers la base par cette taille et par la courbure naturelle sous le poids des fruits, peut provoquer plus facilement l'apparition d'un ou plusieurs bourgeons de remplacement au pied de la chiffonne (2).

Somme toute, la chiffonne se présente comme une mauvaise production qu'on ne sait guère comment utiliser.

Le rameau mixte qui, lui, est certainement la meilleure production du pêcher, à tous points de vue, présente des boutons à fleurs vers son centre et des yeux à bois à peu près sur toute sa longueur.

On le taille entre la moitié et le tiers supérieur : on le rabat à moitié si l'arbre est très chargé de fleurs, on conserve ses deux tiers si l'arbre est peu chargé. L'expérience prouve qu'en agissant ainsi, c'est-à-dire, en ne s'as-

---

(1) On rencontre parfois sur le pêcher ce que l'on appelle le *dard*, sorte de bouquet de mai sans boutons à fruits ; le sécateur le respecte.

(2) Dans le Sud-Ouest, on recommande d'épointer les chiffonnes de la moitié supérieure des branches charpentières, de respecter celles de la moitié inférieure.

treignant pas à compter le nombre d'étages de fleurs à conserver, on peut tailler vite et dans l'ensemble très correctement.

On obtient aussi assez de beaux fruits (quelquefois trop) et, pour assurer le remplacement, on compte toujours sur la courbure naturelle (moins facile qu'avec la chiffonne) et surtout si les ébourgeonnements, pincements et taille en vert, pratiqués avec soin pendant la belle saison.

Les rameaux à bois et les gourmands qui sont encore plus vigoureux que les rameaux mixtes, ne devraient pas exister sur un arbre bien taillé en été, puisque leur position est verticale ; ils ne portent pas de fleurs ; on ne peut donc leur demander que du bois de remplacement pour la saison suivante en les taillant de 2 à...*n* yeux à bois ou en les supprimant carrément s'ils ne peuvent servir à éviter la dénudation de la charpentière, là où ils apparaissent.

Les rameaux anticipés, fréquents sur les rameaux mixtes vigoureux, les rameaux à bois, les arbres jeunes et sur certaines variétés, *doivent être rabattus sur les deux yeux à bois de leur base.* Nous avons déjà vu qu'ils ne valaient pas grand'chose.

Dans deux cas seulement, on pourra les utiliser :

a) Lorsque sur un *prolongement*, un anticipé, gros au moins comme un crayon, fort, résistant, se trouve bien placé pour prolonger la charpentière ;

b) Quand les *boutons à fleurs sont peu nombreux* sur l'arbre et qu'on est contraint de conserver beaucoup de boutons floraux, les bons comme les mauvais.

Les prolongements des charpentières sont des rameaux mixtes, donc taillés comme tels, à la moitié ou aux 2/3 de leur longueur, toujours sur *un œil en dessous, face au sol* pour continuer l'évasement du sujet. Les fruits portés par les prolongements sont toujours d'excellente qualité.

Mais leur taille doit être effectuée d'après le résultat de la taille de l'année précédente : si le prolongement laissé l'année précédente a développé normalement tous ses yeux à bois, c'est que la taille n'était pas trop longue ; on peut donc opérer de même cette année. Tailler plus court si ce développement a été faible, plus long si ce développement a été puissant.

Remarque : La taille ainsi effectuée, surtout celle des rameaux mixtes est une taille longue, volontairement longue, que le praticien peut modifier, d'ailleurs, d'après la situation dans laquelle il opère. Il ne faut pas oublier que les règles données sont générales et qu'elles doivent s'adapter aux circonstances.

Mais nos préférences vont toujours à la taille longue, car le pêcher de plein vent est un arbre de grand développement auquel il faut laisser du bois. Si la taille s'avère trop longue et le nombre de fruits trop grand, on pratiquera une retaille en mai (voir plus loin). De même, les opérations d'été permettront de réduire la longueur des bois conservés. Avec une taille généreuse, on est sûr d'avoir du fruit, malgré les gelées de printemps, les mauvaises conditions climatiques au moment de la floraison et les attaques d'insectes ou de maladies.

(*à suivre*).

J. FAURE,
Professeur d'Agriculture.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents au premier mois des campagnes 1934-1934 (Octobre)

CAMPAGNE 1932-1933		1934-1935		1933-1934	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation	Vins	«	10.206	»	10.165
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	122 248	»	104.289
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	139.009	»	110.701
	Fruits autres que les précédents	»	6.115	«	2.376
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	1.692	»	1 997
	Substances farineuses	179	»	149	»
	Betteraves	704.663	»	558.760	»
	Mélasses	23.800	»	19.428	»
	Autres substances	1.503	«	973	«
	Totaux	730 245	279.270	579 310	229.528
TOTAL DE LA PRODUCTION		1.009 515		808.838	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		4.646		9.434	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		19.877		49.153	
Reprises (Stock au 30 Septembre)	1934 libres	1.541.407		»	
	1934 réservés à l'Etat	1.216.103		»	
Stock	1933 libres	»		1.434.375	
	1933 réservés à l'Etat	»		1.739.119	
TOTAL DES RESSOURCES		3.791.548		4.010 919	

LE DÉCRET SUR LE BLOCAGE DES VINS DE LA RÉCOLTE 1934

Le Journal Officiel publie le décret suivant :

Article premier. — *Paragraphe 1.* — Les quantités de vin de la récolte de 1934 que les viticulteurs visés à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1932 codifiée, doivent conserver à la propriété, sont fixées à la proportion ci-après de la récolte totale.

22 o/o lorsque la récolte est comprise entre 400 et 1.000 hectolitres ; 26 o/o entre 1.001 et 3.000 hectolitres ; 30 o/o, entre 3.001 et 5.000 hectolitres ; 34 o/o, entre 5.001 et 10.000 hectolitres ; 38 o/o, entre 10.001 et 20.000 hectolitres ; 42 o/o, entre 20.001 et 50.000 hectolitres ; 47 o/o lorsque la récolte excède 50.000 hectolitres.

Paragraphe 2. — Pour tenir compte du rendement à l'hectare, les taux prévus au paragraphe précédent sont majorés de 10 o/o quand ce rendement est compris entre 40 et 80 hectolitres ; 20 o/o entre 31 et 100 hectolitres ; 30 o/o, entre 101 et 125 hectolitres ; 40 o/o, entre 126 et 150 hectolitres ; 50 o/o, quand ce rendement dépasse 150 hectolitres.

Paragraphe 3. — Lorsque, comparativement à l'année 1928, les déclarations de récolte de 1934 accusent une augmentation de superficie productive, les quantités de vins fournies par les nouvelles plantations supportent un blocage supplémentaire de 30 o/o. Ces quantités sont fixées forfaitairement d'après le rendement moyen obtenu en 1934 sur l'ensemble de l'exploitation. Ne sont pas retenues les quantités en excédent ne dépassant pas 250 hect.

Paragraphe 4. — Si des parcelles entrées en production postérieurement à 1928 ont été vendues, cédées ou données à bail après le 8 juillet 1933, le blocage atteint les acheteurs, cessionnaires ou bailleurs, quelle que soit l'importance de leur production. Si cette dernière est inférieure à 400 hectolitres, le premier élément du blocage relatif à la récolte globale est appliqué au taux prévu pour les productions comprises entre 400 et 1.000 hectolitres.

Paragraphe 5. — En aucun cas, les quantités bloquées ne peuvent excéder 33 ou 50 o/o de la récolte, suivant que celle-ci est inférieure ou égale à 5.000 hectolitres ou qu'elle excède 5.000 hectolitres.

Art. 2. — Les quantités de vin à retenir à la propriété sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitant, sauf si une Société est propriétaire, commissionnaire ou locataire des terrains : auquel cas, les déclarations souscrites par tous les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Art. 3. — Les quantités de vin en provenance de l'étranger que les importateurs doivent conserver en leur possession et représenter à toute réquisition, sont fixées comme suit pour les importations opérées du 1er octobre 1934 au 30 septembre 1935 :

22 o/o lorsque ces importations seront comprises entre 400 et 1.000 hectos ; 26 o/o, lorsque ces importations seront comprises entre 1.001 et 3.000 hectos ; 30 o/o, lorsque ces importations seront comprises entre 3.001 et 5.000 hectos ; 34 o/o, lorsque ces importations seront comprises entre 5.001 et

10.000 hectos ; 38 o/o, lorsque ces importations seront comprises entre 10.001 et 20.000 hectos ; 42 o/o lorsque ces importations seront comprises entre 20.001 et 50.000 hectos, 47 o/o, lorsque ces opérations dépasseront 50.000 hectos.

La réduction des tarifs de transport des vins et cidres en fûts

Le Journal Officiel publie :

« Les chemins de fer d'Alsace et de Lorraine, de l'Est, de l'Etat, du Nord, de Paris à Orléans, du Midi, de Paris à Lyon et à la Méditerranée et des ceintures de Paris ont l'honneur d'informer le public que M. le Ministre des Travaux Publics, par application de la procédure fixée à l'article 9 de la convention du 28 juin 1921, a prescrit aux dits réseaux de mettre en vigueur un tarif réduit temporaire pour le transport des vins en fûts, du cidre en fûts et du poiré en fûts.

Conformément à cette décision, les tarifications suivantes seront inscrites au tarif spécial intérieur P. V. n° 106, chapitre premier, paragraphe IV (cidres en fûts, poiré en fûts, vins en fûts).

A) Par expédition d'au moins 50 kgs ou payant pour ce poids, prix à la tonne des barèmes ci-après (à augmenter des frais accessoires :

1. Pendant la période du 1er janvier au 31 mars 1935 inclus : par kilomètre, jusqu'à 50 kilomètres, 0 fr. 094. Pour chaque kilomètre en excédent, de 50 à 100 km, 0 fr. 08 ; 100 à 200 km, 0 fr. 047 ; 200 à 300 km, 0 fr. 04 ; 300 à 500 km, 0 fr. 27 ; 500 à 600 km, 0 fr. 018 ; 600 à 800 km, 0 fr. 012 ; 800 km, 0 fr. 01.

2. Pendant la période du 1er avril au 30 juin 1935 inclus : par kilomètre, jusqu'à 50 km, 0 fr. 105 ; pour chaque kilomètre en excédent de 50 à 100 km, 0 fr. 09 ; 100 à 200 km, 0 fr. 0525 ; 200 à 300 km, 0 fr. 045 ; 300 à 500 km, 0 fr. 03 ; 500 à 600 km, 0 fr. 02 ; 600 à 800 km. 0 fr. 013 ; 800 km, 0 fr. 011.

B). — Par expédition de 7.000 kgs ou payant pour ce poids par wagon chargé de 7.000 kgs ou payant pour ce poids, prix à la tonne des barèmes ci-après (à augmenter des frais accessoires).

1. Pendant la période du 1er jauvier au 31 mars 1935 inclus : par kilomètre jusqu'à 100 km. 0 fr. 035 ; pour chaque kilomètre en excédent, de 100 à 150 k. 0 fr. 0325 ; 150 à 317 km. 0 fr. 065 ; 317 à 700 km. 0 fr. 0135 ; 700 km. 0 fr. 0065

2. Pendant la période du 1er avril au 30 juin 1935 inclus : par kilomètre jusqu'à 100 km. 0 fr. 035 ; pour chaque kilomètre en excédent, de 100 à 150 kilomètres, 0 fr. 0325, 150 à 300 km. 0 fr. 065 ; 300 à 350 km. 0 fr. 0675 ; 350 à 700 km. 0 fr. 015 ; 700 km. 0 fr. 0075.

Les dispositions qui font l'object de l'avis ci-dessus entreront en vigueur le 1er janvier 1935.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Syndicat des viticulteurs concentrateurs de France. — A l'issue du IIe Congrès des médecins Amis du vin, à Béziers le 28 octobre, les viticulteurs qui pratiquent la concentration directement ou à forfait se sont groupés sous la présidence du Professeur Grynfeltt, de la Faculté de médecine

de Montpellier, viticulteur, pour étudier la formation d'un groupement d'études et de défense professionnelle. En cette première réunion, il fut décidé qu'il y avait lieu de former tout d'abord un syndicat susceptible de prendre en mains les intérêts de tous les propriétaires viticulteurs plus ou moins bloqués, en vue de trouver des débouchés nouveaux et permanents à leurs récoltes par la concentration des moûts.

C'est ce syndicat qui s'est fondé le 14 novembre à Montpellier (siège social ; Maison de l'Agriculture, 16, rue de la Répub'ique, Montpellier), sous la présidence définitive de M. Cayrol, président de la Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault et président de la Coopérative de concentration de Montpellier, avec comme assesseurs :

MM. le baron Ch. de Rivière, viticulteur au château de Moujan, par Narbonne, vice-président pour l'Aude.

Henri Sabatier, viticulteur à Manduel et Fabrègues, vice-président pour le Gard.

Georges Gagon, viticulteur au château de Courtines (Vaucluse), vice-président pour la rive gauche du Rhône.

Mestre-Mel, viticulteur à St-Martial (Alignan-du-Vent, Hérault), secrétaire général.

Et Navatel Roustan, viticulteur à Denty (B.-du-R.), trésorier.

Les statuts viennent d'être déposés et les premiers vœux du Syndicat communiqués aux ministres compétents en vue des élargissements législatifs devant permettre de tenter une exportation sérieuse aux colonies non viticoles sous la forme de moûts concentrés.

« La prochaine réunion aura lieu le samedi 12 janvier 1935, à Avignon, à 14 h. dans une des salles de la Caisse régionale de Crédit agricole, 81 bis, rue Joseph-Vernet. »

Exposition florale internationale d'Antibes. — Cette manifestation, annoncée pour les 7-11 mars prochain, a recueilli, tout de suite l'adhésion, non seulement d'un grand nombre de particuliers, professionnels et amateurs, mais encore, de la plupart des groupements de la région : Société d'agriculture et d'horticulture, Syndicats horticoles et floraux, depuis Menton jusqu'à Ollioules.

Plusieurs groupements de l'Etranger, notamment de la Riviera italienne, ont également, promis leur concours.

Le Président de la Société d'horticulture d'Antibes (Alpes-Maritimes) se tient à la disposition des intéressés pour tous renseignements.

BIBLIOGRAPHIE

Comptabilité agricole par feuilles mensuelles pouvant être commencée à toute époque de l'année. Caisse, travaux, salaires, magasins, basse-cour, temps qu'il fait. — 5e édition, contre 5 francs pour douzaine de feuilles ou 6 fr. pour registre annuel, chez l'auteur : M. Pierre Larue, ingénieur agronome à Gurgy (Yonne), chèques postaux Dijon 5-616.

BULLETIN COMMERCIAL

Déclaration de récolte (Chiffres officiels).

		1934	1933
France :	Récolte.....	75.143.622	49.690.867
	Stocks.....	3.631.717	5.480.248
	Total des ressources...	78.775.339	55.271.115
Algérie :	Récolte.....	22.042.768	16.730.956
	Stocks.....	1.595.487	360.198
	Total des ressources...	23.638.255	17.091.154

LANGUEDOC. — Encore de l'indécision.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 24 décemb. 1934	Cours du 31 décemb. 1934
8°.....	En raison des fêtes pas de cote	Pas de cote	Pas de cote
8 à 9°.....			
9 à 10°.....			
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc bourret.....			

Alès. — Cours officiel du 28 décembre 1934. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon, 5 fr. 25 à 5 fr. 50; vin rouge coteaux, 5 fr. 50 à 5 fr. 75.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1934	Cours du 25 décemb. 1934	Cours du 1er janvier 1935
8°.....	Pas de cote	En raison des fêtes pas de marché	En raison des fêtes pas de marché
9°.....			
10°.....			
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 26 décembre 1934.

Vin rouge nouveau : 5,00 à 5 fr. 50 le degré; rouge supérieur : 5,50 à 6 fr. ; rosé et blanc 5 à 6 fr. Algérie nouveau : 6,50 à 7 fr. 50 ; mutés, 7,00 à 8 fr. le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	22 décemb. 1934	29 décemb. 1934
Rouges	—	—	—
Plaine 7 à 8°.....	Coteaux 92 à 105 fr.	Rouges, 8°5 à 11°	Rouges, 8°5 à 11°5
Coteaux 9°5 à 11°5...	l'hecto	5,00 à 6 fr. 00 le deg.	5,00 à 5 fr. 75
Ht-coteaux 8°5 à 10°.		Rosés, 9° à 10°	
Rosés		5,00 à 5 fr. 50	
Courants 8 à 9°.....		Blancs, 8°5 à 12°	
Supérieurs 9 à 10°..		5,00 à 6 fr. 00	
Blancs			
Courants 10 à 11°...			
Supérieurs 10° à 11°5.			

Béziers. — Malgré une diminution des transactions due à la période des fêtes et de fin d'année que nous traversons, les cours se sont montrés assez résistants entre 5 francs et 5 fr. 75 pour les quelques affaires qui ont été traitées.

La publication officielle du chiffre de la déclaration de récolte ne semble pas avoir influencé le marché.

Le commerce, qui subit dès aujourd'hui l'augmentation de 5 francs des droits de circulation, ce qui les porte à 25 francs par hecto, s'inquiète de voir que les tarifs de transports n'ont pas été abaissés simultanément.

Dans ces conditions, les acheteurs se réservent dans l'attente de l'abaissement des tarifs de transports par fer.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Saint-Geniès:	110 hl.	8°8	48	francs.
Près Vias :	105 hl.	9°7	50	francs.
Près Vias :	110 hl.	9°2	47	francs.
Près Lieuran :	100 hl.	9°9	55	francs.
Près Roujan :	90 hl.	9°4	50	francs.
Près Lézignan :	4.000 hl.	9°4	55	francs.
Près Capestang :	400 hl.	10°2	52	francs.

Saint-Chinian. — Cote officielle des vins rouges. — Semaine du 23 au 30 décembre 1934. — Vin rouge, 9 à 12 degrés, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pris chez le récoltant, tout frais en sus, selon qualité, logement et degré.

Pézenas.— Cours des vins du 29 décembre 1934:

Vins rouges, de 5,00 à 5 fr. 75 le degré; rosé 5 à 5 fr. 75; blanc, 5,50 à 6 francs l'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, 5,50 à 5 fr. 75 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 30 décembre 1934 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Carcassonne.— Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 29 décembre 1934 : vin rouge : Pas de cote.

Narbonne. — On attend pour acheter janvier prochain où on escompte une diminution du tarif des transports. Nous pourrions alors à ce moment-là, avoir un peu plus d'effervescence.

Actuellement il se traite quand même quelques petits lots en retiraison immédiate à 5 fr. le degré.

On cite notamment à ce prix trois ou quatre affaires en vins de 9 degrés à 9 degrés 5. On cite également 1.000 hectos 9 degrés logés deux mois à 5 fr. 75 le degrés.

La Chambre de Commerce en présence de l'insuffisance des affaires qui lui ont été signalées n'a pas aujourd'hui publié de mercuriale.

Cote du 27 décembre 1934. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière.

Minervois et Corbières, de 5,00 à 5 fr. 75 le degré.

Bouches-du-Rhone.— Marseille. — Cours officiel des vins.— Marché du 26 décembre. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 1934, 5,00 à 6 fr. 00 l'hecto-degré ; rosés et blancs, 5,00 à 6 fr. 00 l'hecto-degré.

Algérie rouges, rosés et blancs : 11 à 12° 1934, 6,50 à 8 fr. Pris quai Marseille, par 25 fûts minimum frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 22 décemb. 1934	Cours du 29 décemb. 1934
8°	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	Vins, de 5,00 à 5 fr. 50	Vins, 8°5 à 12°
9°	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50	le degré	de 5,00 à 5 fr. 50
10°	10° à 11°, 9,50 à 10,50		le degré
11°	11° à 12°, 10,50 à 11,50		
12 à 13°	le degré		
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — 5,50 à 6 francs le degré suivant qualité et délai de retiraison.

CENTRE. — En Nivernais actuellement, les vins blancs supérieurs valent de 300 à 400 fr. l'hecto ; les ordinaires, de 125 à 150 fr. ; les vins rouges se paient de 100 à 150 francs.

En Touraine, le prix de 6 fr. le degré est refusé par la propriété. En blancs, affaires calmes, vins de 9 à 10°5 dans le Loir-et-Cher, de 80 à 140 fr.

ALGÉRIE. — **Alger**, 24 décembre. — Vins algériens, nu, quai Alger, vin rouge extra, affaires insuffisantes ; premier et deuxième choix 5,20 à 5,50 degré-propriété ; troisième choix, affaires insuffisantes ; vins de distillerie, affaires insuffisantes ; vins blanc 5 à 5,75 le degré à quai ; de raisins blancs 5,50 à 6 le degré à quai. Notre marché est toujours dans le marasme.

FRUITS A CIDRE

Lannion (C.-du-N.). — Pommes à cidre 280 à 300 les 1.000 kilos, droits de régie compris.

Mamers (Sarthe). — Pommes à cidre (1.000 kilos) 280 à 300 les 1.000 kilos ; poires à cidre 180 à 200.

Raisin de Moissac avec sarments 800 à 1.300 (inchangé) les 100 kilos.

Marseille. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : déc., 39.25 N. ; janv., 30 N. ; févr., 38.75 N. ; mars, 38 N. ; avril, 37 N. ; mai, 37 N. ; juin, 36.75 N. ; juillet, 37 N. ; août, 37.25 N. Base de liquidation : courant, 39.55.

LES ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°90°, »»» à »»» fr. ; trois-six de marc, 86° 250 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, »»» à »»». L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Bourse de Commerce. — **Paris.** — Décembre 322,50 ; janvier 327,50 ; 3 de janvier 330 ; février 332,50 ; 3 de février 337,50 ; 3 de mars 342,50 ; 3 d'avril 347,50 ; 3 de mai 352,50. Tendance lourde. Circulation 110 filières. Dans le Midi tendance ferme.

TARTRES

Marché de Béziers du 28 décembre 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate..	2 fr. 25 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50 .	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr. 25 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 3 janvier 1935.

	Décembre	Janvier	Mars
	—	—	—
Blé.....	incotés	incotés	incotés
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	47,25 P.	48,25 P.	51,50 P.

POMMES DE TERRE

Paris (Halles centrales). — Pommes de terre aux 100 kilos : Hollande commune 90 à 120 ; Rosa 70 à 80; jaune commune ronde 40 à 55; saucisse rouge 55 à 70 ; Sterling 45 à 70 ; nouvelles d'Algérie 110 à 160 ; du Midi 200 à 250.

ENGRAIS

Engrais azotés :

Sulfate d'ammoniaque sec, base 20, 40 o/o d'azote ammoniacal (les 100 kg. brut pour net) franco décembre 84 à 88 suivant les départements.

Cianamide de chaux. — Granulée base 20 o/o azote ammoniacal 97 à 100 fr. Poudre brute 19 o/o azote ammoniacal, 87 à 90 fr. ; Poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal, 87 à 90 fr.

Nitrate de chaux 13 o/o azote nitrique, 71 à 74 fr.

Nitrate de chaux ammoniacal 15,5 o/o azote, dont 14,75 nitrique, 0,75 ammoniacal, 81 fr. 50 à 84 fr. 50.

Nitrate de soude. — Synthétique 16 o/o azote nitrique ; Naturel du Chili 15,5 o/o azote nitrique, ordinaire ; Naturel du Chili 16 o/o azote nitrique, granulé, 83 fr. 50 à 86 fr. 26 net, à la commande sans escompte.

Ammonitrates. — Ammonitre granulé, Calconitre granulé, Nitrammo granulé 15,50 o/o (7,50 nitrique ; 7,50 ammoniacal), 74 à 76 fr. ; Nitrammo granulé 20 o/o (10 nitrique ; 10 ammoniacal), augmentation de 21 fr. 50.

Tourtaux d'arachides déshuiles 8 p. 100 d'azote, logé Syndicat agricole de Montpellier, 48 fr. ; nus Marseille, 42 fr.

Sang desséché moulu 13-14 p. 100 d'azote, logé Syndicat agricole de Montpellier, 105 fr. les 100 kilogr. ; 7 fr. 25 l'unité Sète.

Sels de potasse :

Sylvinite riche 18 o/o potasse, 16 fr. 30 ; Chlorures de potassium 48 o/o potasse, 67 fr. 20 ; Sulfate de potasse 46 o/o potasse, 91 fr. 50, départ Mines d'Alsace *en vrac.* Bonification de 8 o/o sur facture.

Engrais phosphatés :

Superphosphate minéral, base 14 o/o d'acide phosphorique soluble eau et citrate, de 28 fr. 55 à 30 fr. 30, prix franco suivant destinations ; Scories de déphosphoration, acide phosph. insolube et total 14 o/o, 17 fr. 50 ; 16 o/o, 20 fr. ; 18 o/o, 22 fr. 50, départ Thionville ou parité, marchandise logée sacs jute.

Phosphates agricoles, acide phosphorique insoluble et total 16 o/o, 10 fr. 50 ; 18 o/o, 11 fr. ; 20 o/o, 12 fr. 50 ; 22 o/o, 14 fr., départ Somme, marchandise logée.

Basiphosphate 22 o/o d'acide phosphorique entièrement soluble dans le citrate, 50 à 60 fr. franco suivant destinations et logements.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 23 au samedi 29 décembre 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	»	8.2	—0.2	—5.6	trsc.	»
Lundi.....	10.0	7.8	—1.8	—7.8	0.3	»
Mardi.....	«	«	—7.6	—10.2	«	«
Mercredi...	11.4	8.0	—0.2	—8.2	12.4	trac.
Jeudi.....	11.2	8.2	—3.2	—4.6	6.8	trac.
Vendredi...	9.6	5.2	2 8	—6.5	0.2	0.6
Samedi.....	6.8	6.0	—1.0	—4.2	1.8	«
Total ...					21.5	166.0
Angoulême						
Dimanche...	10.4	7.3	4.6	—1.0	31.4	»
Lundi	11.1	8.1	0.5	—3.8	11.2	2.4
Mardi.....	»	»	0.3	—3.2	»	»
Mercredi....	11.1	6.6	4 7	—2.2	9.8	0.6
Jeudi.....	11 2	8.0	—1.0	—1.9	7.8	0.2
Vendredi...	10.0	5.2	—1.3	—9.2	0 3	0.0
Samedi.....	10.6	3.2	—0.5	—5.1	»	«
Total.. .					60.5	241.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	11.3	4.9	—0.2	—1.8	1»7	»
Lundi.....	11.2	4.9	—1.2	—g.5	7.7	«
Mardi.....	10.0	5.6	1.0	—2.4	»	2.0
Mercredi....	»	«	0.4	—1.6	trac.	8.6
Jeudi.....	10.2	4.1	—3.2	—4.2	trac.	9.3
Vendredi...	10.0	2.9	—8.0	14.8	0.2	»
Samedi.....	5.9	—4.8	—7.3	—21.0	«	«
Total....					9.6	201.2
Bordeaux						
Dimanche ..	12.4	7.9	6.4	2.2	21.0	0.4
Lundi	12.4	9.0	3.2	0.8	16.0	6.2
Mardi.....	«	»	3.9	0 7	«	0 3
Mercredi ...	12.6	7.4	6.0	—1 0	11.4	3 4
Jeudi.....	11.9	8.0	0.0	—0.4	22 8	7.9
Vendredi...	12.0	6.5	—0.2	—3.0	0.6	»
Samedi.....	10.2	5.4	—0.5	—4.0	trac.	»
Total....					72.8	366.5
Toulouse						
Dimanche ..	11.1	5.9	5.2	2.9	24.1	0.8
Lundi	12.4	7.0	3.6	4.3	7.8	0.7
Mardi.....	«	«	5.6	3.5	«	3.5
Mercredi ...	10.1	6.5	8.2	0.0	4.3	5.0
Jeudi.....	10.0	7.0	—4.1	1.7	10.9	8.1
Vendredi ..	11.2	6.5	—5.2	—5 4	2.9	0.9
Samedi.....	9.5	3.4	—4.2	—9.6	15.6	«
Total....					65.6	268.6
Perpignan						
Dimanche...	14.0	9.4	8.4	7.0	»	«
Lundi	15.8	8.6	10.2	7 5	2 2	1.2
Mardi.....	»	«	7.6	14.1	-	9.8
Mercredi ..	14.5	10.5	11.7	3.7	0.4	6.7
Jeudi.....	13.4	11.2	8.2	2 5	0.9	1.4
Vendredi...	13.1	9.4	0.8	0.7	trac.	0.3
Samedi.....	9.6	5.3	4.5	- 2 6	0.3	»
Total....					2.8	578.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	9.0	3.8	0.0	—8.4	3.3	«
	8.6	6.8	—1.6	—11.2	trac.	»
	«	«	—3.0	- 13.8	«	«
	9.2	6.2	0.0	—8.2	0.1	trac.
	10.0	7.3	- 3.0	—8.4	7.7	»
	8.2	7.0	—0,8	—12.2	4.0	«
	5.2	0.2	—0.6	—9.4		»
					12.1	140.7
Dijon						
	8.2	1.2	—3.2	—9.1	2.6	»
	6.0	3.9	—3.8	—10.3	8.3	»
	9.3	4.2	—6.9	- 10.2	»	trac.
	«	5.3	—1.2	—8.0	trac.	0.6
	9.3	5.3	—2.9	—6.4	2.9	0 3
	8.6	5.6	—5.0	—12.0	2 4	«
	3.8	1.4	—6.3	—10.6	»	«
					16.1	206 4
Lyon						
	8.1	3.8	—0 8	—2.3	3.4	«
	10.8	5 9	—1.7	—2..	3.1	»
	«	»	—1.1	—4.9	»	0.4
	12.7	5.1	—3.1	—4.4	trac.	5.2
	9.6	5.4	—2.0	5.6	2.2	0.9
	9.1	6.3	—7.3	—8.4	2.3	1.0
	6.5	3.2	—7.9	—11.6	»	»
					11.0	302.2
Marseille						
	12.6	6.0	»	»	trac.	»
	13.2	7.2	10.7	5.4	6.1	»
	»	»	8.9	0.4	«	0.2
	12.5	5.6	8.9	2.4	0.7	25.2
	11.8	3.4	11.3	0 8	5 8	20.8
	12.4	6.9	1.2	1.9	»	trac.
	14.2	0.6	—1.7	—5.2	»	trac.
					12.6	399.6
Montpellier						
	15.1	5.9	—0.8	—7.1	5.0	»
	10.0	6.3	7.5	—7.9	12 6	«
	15.9	1.5	3.0	—7.1	trac.	»
	13.1	3.5	9.5	—5.8	2.8	»
	15.9	10.5	11.4	—4.5	0.2	»
	13.5	1.5	13.5	—2.1	9.6	«
	10.0	5.1	7.3	—2.3	27.5	»
					57.7	681.5
Alger						
	24.4	6.5	»	»	»	»
	29.4	13.5	«	»	«	»
	20.2	9.0	»	»	3.3	»
	23.0	11.2	«	»	0.4	«
	15.9	10.5	»	«	4.5	»
	21.4	10.2	»	»	4.6	»
	20.6	15.3	»	»	«	»
					12.8	«

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.